



Rubrik: Kalträuchern

Mediterranes Rindfleisch

Auf dem Bild rechts seht ihr den Star dieses Rezepts, 866g falsches Rinderfilet (auch Schulterfilet oder Buglende genannt). Ihr benötigt neben dem Fleisch noch:

- 40 g Pökelsalz
- 2 EL Pfeffer (ganz)
- 2 EL Oregano
- 2 EL Knoblauchpulver
- 2 TL braunen Zucker
- 1 EL Wacholderbeeren

Alle Gewürze werden im Mixer zerkleinert und gut durchmischt. Reibt nun das Fleisch von allen Seiten kräftig ein und gebt Acht, dass wirklich alle Stellen gut vom Gewürz bedeckt sind. Gebt das Fleisch in einen Vakuumier-Beutel und vakuumiert es ein. Ich verschließe den Beutel immer mit einer Doppelnaht, um sicher zu gehen, dass er keine Luft zieht.

Das Rindfleisch pökelt nun ca. 4 Wochen. Während dieser Zeit müsst ihr den Vakuum-Beutel immer wieder wenden und das Fleisch leicht massieren. Nach dem Pökeln seht ihr, wie das Fleisch durch die Pökelmischung ordentlich Fleischsaft abgegeben hat. Das sieht auf den ersten Blick unschön aus, muss aber so sein.

Am Ende des Pökeln betrug das Gewicht noch 799g. Nach der Pökelzeit muss das Fleisch gründlich abgewaschen und trocken getupft werden. Nun lasst ihr es im Kühlschrank für ca. 3 Tage durchbrennen und trocknen. Nach dem Durchbrennen betrug das Gewicht des falschen Rinderfilets noch 760g, hatte also schon 106g an Gewicht verloren. Nun wird es abgebunden und zum Räuchern aufgehängt.

Jetzt ist noch einmal Geduld gefragt, denn das falsche Filet muss mindestens 8 mal a 10-12 Stunden, möglichst hängend, geräuchert werden. Dazwischen immer ca. 12 Stunden Pause lassen. Meistens räuchere ich nachts und gebe dem Räuchergut am Tage Zeit zum Durchziehen. Die Außentemperatur sollte nicht über 20°C liegen, sonst könnte das Fleisch verderben. Ich bevorzuge den Herbst und das Frühjahr mit Temperaturen um die 5°C bis maximal ca. 15°C.

Am Ende der Räucherzeit betrug das Gewicht des Fleisches noch 632g, hatte also insgesamt 234g oder etwa 27% seines Gewichts verloren. Die gesamte Zubereitungszeit betrug 47 Tage.

